



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVANTALI DONDURMA

1 çorba kaşığı taze lavanta
3,5 su bardağı tava yoğurdu
1 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı süt
1 paket kremşanti
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı limon suyu

Yoğurt ve tozşekeri geniş bir kaba alıp çırpın. Kremşanti ve sütü çırpıp üzerine ekleyin. Lavanta, vanilya ve limon suyunu da ilave edin. Karışımı çok büyük olmayan derin bir kaba alın. Bir gece derin dondurucuda bekletin. Dondurma kaşığı ile toplar çıkarıp servis yapın.

